



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



**AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONSULENZA PROFESSIONALE HACCP IN MATERIA DI IGIENE
DEGLI ALIMENTI E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE PER IL SERVIZIO BAR E MENSE DEL CONVITTO
COMPRESI AUDIT E FORMAZIONE – DURATA TRIENNALE**

1. OGGETTO DELL'INCARICO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio integrato di consulenza specialistica in materia di igiene e sicurezza alimentare, audit periodici, formazione del personale e supporto al Responsabile HACCP per le seguenti strutture del Convitto Nazionale:

- **Mensa del Convitto**
- **Mensa / Cucina del plesso Ferrandi-Morandi**
- **Bar dell'Istituto**

2. ELENCO DETTAGLIATO DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

Area A: Aggiornamento Documentale e Gestione Transitoria

- **Elaborazione dati e redazione documentazione:** analisi dei flussi tipici, dei processi di manipolazione/produzione alimenti, individuazione delle criticità (CCP) e delle misure preventive per ambienti, personale e flussi.
- **Redazione e aggiornamento del Manuale di Autocontrollo:** conformità ai Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 e alle norme regionali.
- **Procedure speciali obbligatorie:** elaborazione e integrazione della Procedura di Rintracciabilità Alimentare (Reg. CE 178/2002) e della Procedura di Gestione Allergeni (Reg. UE 1169/2011), Procedura Celiachia.

Area B: Ispezioni, Audit e Verifiche Strumentali (Inclusa Estensione BAR)

- **Confronto inizio/fine anno scolastico:** n. 1 intervento (luglio-settembre) con le Direzioni/RHACCP per rilevare nuove esigenze, modifiche al servizio, ambienti o attrezzature del Convitto, del Ferrandi-Morandi e del Bar.



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



- **Intervento tecnico di pre-audit:** n. 1 intervento (settembre-ottobre) esteso a tutte le aree (inclusi prodotti chimici, nuovo personale e procedure del Bar procedure per Mensa/Somministrazione/Bar).
- **Audit Interno Annuale:** n. 1 ispezione approfondita (ottobre-novembre) con l'impiego di n. 2 professionisti abilitati (durata minima 3 ore) per la verifica delle cucine, refettori e area bar.
- **Audit Periodici Non Annunciati:** n. 7 controlli ispettivi distribuiti nei mesi di novembre, dicembre/gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, giugno/luglio. Gli audit saranno condotti da n. 1 professionista abilitato e copriranno contemporaneamente il Convitto, il Ferrandi-Morandi e l'area Bar.
- **Verbalizzazione e Reportistica e :**
 - Rielaborazione dei protocolli di pulizia e sanificazione.
 - N. 7+1 verbalizzazioni dettagliate delle Attività di Audit con fini didattici per gli operatori (Mensa e Bar), contenenti Non Conformità (NC) e Raccomandazioni dopo preliminare confronto con la Direzione
 - Sessione finale presso la sede per la condivisione degli esiti con la Direzione.
- **Verifiche Strumentali:** verifica della corretta taratura dei termometri integrati nei frigoriferi del Convitto, del Ferrandi-Morandi e del Bar tramite idoneo apparecchio certificato Accredia, con rilascio dei relativi verbali di tracciabilità.

Area C: Formazione del Personale

- **Formazione Personale Mensa/Cucine:** n. 1 incontro formativo (1-3 ore, entro fine settembre/inizio ottobre) sui Regolamenti del Pacchetto Igiene, prevenzione e protocolli di sanificazione, con rilascio di dispensa formativa, verbalizzazione e test di apprendimento finale.
- **Formazione Personale BAR:** n. 1 incontro formativo specifico (1-2 ore) incentrato sulle criticità del Bar con attività prevenzione e protocolli di sanificazione con rilascio di dispensa formativa, verbalizzazione e test di apprendimento finale.
- **Altra ed eventuale formazione del personale.**



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



Area D: Assistenza Telefonica e Interventi Straordinari

- **Assistenza ordinaria:** supporto telefonico e da studio fornito ai RHACCP o alle Direzioni per tutta la durata dell'incarico.
- **Interventi aggiuntivi:** eventuale supporto integrativo presso le sedi dell'Istituto o presso gli Organismi di controllo Ufficiali (es. ASL Novara).

3. VALORE DELL'APPALTO E QUADRO ECONOMICO COMUNE

L'importo complessivo massimo stimato per l'esecuzione di tutte le prestazioni inserite nell'appalto unificato è pari a **€ 10.700,00 annui**, al netto di IVA e oneri previdenziali di legge. Il quadro economico è così calcolato sulla base dei precedenti contratti storici dell'istituto:

Voce di Costo	Dettaglio Mense	Area BAR	Totale Voce
Servizi Professionali Annuali (Mantenimento, Assistenza, Formazione, Documentazione)	€ 3.800,00	€ 2.000,00	€ 5.800,00
Pacchetto N. 7 Audit Periodici (Verbalizzazione inclusa)	€ 3.100,00	€ 1.800,00	€ 4.900,00
TOTALE ANNUALE COMPLESSIVO (a ribasso)			€ 10.700,00

- **Tariffa Interventi Straordinari:** Eventuali ulteriori audit, incontri aggiuntivi o interventi di assistenza e rappresentanza presso gli Organismi di controllo Ufficiali (es. ASL Novara) saranno computati a parte applicando una tariffa integrativa pari a **€ 220,00 a intervento (max)**, oltre a eventuali costi base già contrattualizzati.



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



4. TEMPISTICA DI AVVIO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **Tempo di avvio della consulenza:** Le attività prenderanno il via nel periodo di **fine agosto-inizio settembre** di ciascun Anno Scolastico.
- **Modalità di pagamento:** Il corrispettivo annuale sarà liquidato dietro presentazione di n. 2 fatture emesse secondo la seguente cadenza:
 1. **30 Dicembre:** 50% della somma prevista per il servizio annuale base + 100% degli Audit periodici effettivamente condotti nel primo semestre.
 2. **30 Giugno:** 50% residuo del servizio annuale base + 100% degli Audit periodici effettivamente condotti nel secondo semestre.

5. ESCLUSIONI (Limiti del Contratto)

Le seguenti attività rimangono escluse dal canone d'appalto e saranno oggetto di eventuale separata quantificazione:

- Analisi microbiologiche o chimiche di laboratorio (alimenti, superfici tramite tamponi, acque).
- Revisione integrale della Documentazione di Autocontrollo per l'assetto definitivo della nuova cucina del Ferrandi-Morandi (con relativo bilanciamento definitivo dei flussi Convitto/Ferrandi).
- Nuovi o differenti Documenti di Autocontrollo dovuti a future modifiche strutturali radicali o ad adeguamenti normativi non prevedibili.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare domanda i professionisti singoli/associati e le società di consulenza in possesso di:

- **Titolo di studio:** Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Biologia, Chimica, Medicina Veterinaria, Agraria o titoli equipollenti.
- **Esperienza comprovata** di almeno 5 anni nella consulenza HACCP, preferibilmente presso mense scolastiche o strutture pubbliche



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



- Iscrizione agli albi professionali di competenza (es. Chimici, Tecnologi Alimentari, Biologi) dei tecnici incaricati.
- Disponibilità di strumentazione propria e certificata Accredia per la taratura dei sistemi termometrici.

7. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati devono far pervenire la propria candidatura all'indirizzo PEC della scuola: novc010008@pec.istruzione.it entro e non oltre le ore **8:00** del giorno **26/08/2026**.

8. Criterio di Aggiudicazione

Criterio di Selezione: L'incarico sarà affidato secondo il criterio del **prezzo più basso**, espresso come ribasso sull'importo a base d'asta (o come prezzo fisso annuale omnicomprendivo delle prestazioni richieste), previa verifica del possesso dei requisiti minimi di ammissione indicati nel bando.

9. FINALITÀ DELL'AVVISO E PROCEDURA DI SELEZIONE

Il presente avviso **non costituisce proposta contrattuale** e non vincola in alcun modo l'Istituto. Si tratta di un'indagine di mercato volta esclusivamente a individuare una platea di professionisti interessati.

Successivamente alla ricezione delle manifestazioni di interesse, l'Istituto provvederà a invitare i soggetti in possesso dei requisiti richiesti alla successiva fase di presentazione dell'offerta economica che sarà aggiudicata con il criterio del **prezzo più basso**.

10 PUBBLICAZIONE

Il presente avviso viene pubblicato sul sito istituzionale del Convitto Nazionale "Carlo Alberto" di Novara.

Il Rettore/Dirigente Scolastico
Nicola Fonzo



NICOLA FONZO
17.08.2026 22:28:39 CEST

Referente del procedimento:
assistente amministrativo Maria Francesca Visconti
e-mail: francesca.viscontii@convittonovara.edu.it
tel.03211950053 int. 06